

et les inconvénients d'une opération avant de la commencer.

En général, un cultivateur qui veut tirer un grand parti de sa culture, s'efforce de multiplier les objets dont la vente est la plus assurée dans le moment; mais celui qui est prudent, les varie de manière à ce que si l'un manque l'autre l'en dédommage.

Apiculture.

Usage et choix de la cire.—La cire sert partout à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande et petite, des figures, onguent, emplâtres, pommades, etc.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire sans qu'elle ait passé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure est celle qui est d'un beau jaune, qui sent le storax, qui est dutible en sa siccité, et qui se peut filer comme le mastic.

Une autre sorte de cire-vierge, ou espèce de mastic rouge que les abeilles font dans leurs ruches, qu'on a mal à propos pris pour la propolis, n'est autre chose qu'une résine que les abeilles recueillent toute faite sur le bouleau, le saule et le peuplier, et dont elles se servent pour boucher les trous et les fentes de leurs ruches, comme on l'a déjà dit.

La cire blanche doit être choisie blanche, claire, transparente, en pain épais, et qui, cassée sous les dents, n'y adhère point, et n'ait pas de mauvais goût.

Ce qu'on nomme *cire brute*, est un mélange d'une substance mielleuse avec la poussière des étamines des fleurs, et ceux qui élèvent des abeilles, essayent, quand ils sont dans le cas de les nourrir, d'exciter ce mélange en joignant au miel une purée épaisse de fèves de marais.

Le moyen sûr de connaître si la cire est allée de graisse, est d'en faire tomber une goutte sur des draps; lorsqu'elle est bien refroidie et figée, on verse par-dessus un peu d'esprit de vin, puis en frottant l'étoffe, quand l'humidité de l'esprit de vin est dissipée, il n'y doit rester aucune tache.

Il y a aussi, au Mississipi, une plante commune, dont la graine, bouillie dans de l'eau, laisse un sédiment inflammable, qui, mêlé avec la vraie cire, en augmente considérablement le volume.

Manière de blanchir la cire.—On la fait blanchir de différentes manières: les uns la laissent plusieurs jours au soleil et à la rosée, après l'avoir rapée en menus parties, les autres la font chauffer, avec quantité d'esprit de vin, et la passent par le filtre: alors elle se blanchit tout à coup.

La cire grenée se blanchit plus facilement que l'autre.

Dans la plupart des fabriques, on m'le avec la cire de la première fonte, une certaine quantité de graisse dont la dose varie selon la qualité de la cire, c'est à dire, qu'on en met davantage à celle qui a été rendue trop sèche par la cuisson, qu'à celle qui est encore onctueuse. Les cires incapables de prendre un beau blanc, se mélangent de suif de moutons qui leur donne un œil blanc, qui tient le milieu entre ceux de la cire et du suif: elles ont alors peu de transparence, sont grasses au toucher, se consomment plus vite que les autres et répandent une mauvaise odeur; les cires sont plus passables quand on ne les allie qu'à de

la graisse bien ferme, telle que celle qui se trouve aux rognons de moutons ou de veau. Les cires sont toujours grasses et se collent aux mains; on les emploie à faire des cierges ou des bougies communes.

Il y en a qui prennent de la cire jaune, la font fondre avec de l'eau claire, dans un chaudron, la font bouillir, l'écument, la dressent dans un linge blanc et clair, la passent chaudement à travers pour en ôter les ordres; puis qui la refondent, dans le même chaudron, à feu lent (au lieu de chaudron, il vaut mieux se servir d'une poêle large par le haut), ensuite ils prennent une palette de bois, la trempent dans de l'eau fraîche, et en même temps la plongent dans la cire fondue; cette cire se durcit tout autour, et s'attachant à la palette, paraît comme une peau mince et diaphane, qui se sépare aisément de la palette en la repoussant dans l'eau, où on laisse la cire pour achever de l'affermir.

Après cela ils remettent, pour la seconde fois, la cire sur le feu, et recommencent la même manœuvre qu'au premier, jusqu'à trois fois; ensuite ils retirent la cire de l'eau fraîche, l'étendent sur des claies couvertes de toiles, et l'exposent au soleil et à la rosée, qui, pénétrant cette cire en feuilles, et transparente, la font blanchir en peu de jours.

On doit prendre garde que le soleil ne soit point trop ardent, car la chaleur excessive fait fondre la cire: on évite cet inconvénient, en l'arrosant, sur le midi, avec de l'eau fraîche.

Table des matières du XVII^e volume de la "Gazette des Campagnes."

Nous expédions aujourd'hui la table des matières publiées dans le cours de la dix-septième année de la *Gazette des Campagnes*, que le manque de temps nous avait empêché de préparer avant aujourd'hui.

Comme on le verra, la table que nous envoyons aujourd'hui est plus longue que celle des années précédentes, étant de douze pages. Si cette table n'était pas très-détaillée, on ne pourrait user du livre qu'avec une extrême difficulté; de là il résulte qu'on range le livre sur les tablettes de sa bibliothèque et qu'on n'y touche plus.

Il serait à désirer que ce livre fut souvent consulté, comme doivent l'être tous les journaux qui traitent d'agriculture.

Grand nombre de nos lecteurs ont la louable habitude de faire relire la *Gazette des Campagnes* après chaque année de publication, et sont satisfaits d'avoir actuellement dans leur bibliothèque seize volumes assez considérables de matières agricoles qui peuvent leur être d'une grande utilité.

Ceux de nos abonnés auxquels il manquerait quelques numéros pour compléter la 17^e année de la *Gazette des Campagnes* pourront en faire la demande et nous nous empresserons de les leur envoyer.

Choses et autres.

Élevage des volailles.—Il n'est pas toujours de l'intérêt des cultivateurs de nourrir une grande quantité de volaille, parce que les frais qu'elle occasionne surpassent, lorsqu'une sévère économie n'y préside pas, ce qu'elle peut produire en argent; mais il est toujours bon qu'ils en aient une quantité proportionnée à leur exploitation, pour consommer toutes les graines qui tombent lors des récoltes, celles qui restent dans les pailles, celles qui ont éprouvé une altération quelconque, etc.